

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.									
DATI TECNICI - CONFEZIONE									
TIPO E MATERIALE:	Sacchetti Int.con sovrainb.polypropilen.								
DIMENSIONI:	MM	L.	195	P.	110	H.	275		
PESO NETTO:	KG.	5							
DATI TECNICI - IMBALLO									
TIPO:	Termoretraibile								
UNITA' DI VENDITA:	2 Confezioni da Kg.5 sottovuoto								
DIMENSIONI:	MM	L.	230	P.	280	H.	200		
PESO NETTO:	KG.	10							
DATI TECNICI - PALLET									
TIPO:	Pallet CHEP								
UNITA' DI VENDITA:	224 Confezioni da Kg.5 sottovuoto								
FORMATO:	112 Cartoni per Pallet								
NUMERO CARTONI X STRATO:	14								
NUMERO STRATI X PALLET:	8								
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	80	H.	178		
PESO NETTO:	KG.	1120							
CODICI PRODOTTO									
CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8 0 0 1 8 6 0 1 9 5 0 5 1								
CODICE E.A.N. IMBALLO:	8 0 0 1 8 6 0 4 0 0 9 3 3								
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:	RPC5SA								
ALiquota I.V.A.:	4 %								
VITA TOTALE DEL PRODOTTO									
26 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO									
VITA MINIMA GARANTITA									
17 MESI ALLA DATA DI SCADENZA									



RISO RIBE PARBOILED
CONFEZIONE DA KG.5 SOTTOVUOTO



SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: RPC5SA Revisione n°03 del 07/2018

VARIETA'**RIBE PARBOILED****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Grani striati rossi	< 1,0 %
Disformità ed impurità varietali	< 5,0 %
Grani non parboiled	< 0,1 %
Grani non completamente gelatinizzati	< 4,0 %
Grani danneggiati	< 1,0 %
Pecks	< 0,5 %
Rotture	< 1,75 %

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità	< 14,0 % +/- 0,5%
Granulometria	Tipica della specie
Impurezze grossolane	Assenti
Materiali estranei non commestibili	Assenti
Filth test	< 50 frammenti / 50 g
Residui di pesticidi	Limiti di Legge EU
Micotossine	Limiti di Legge EU
Metalli Pesanti	Limiti di Legge EU
OGM	Assenti (Rif.Reg. 1829-1830/2003)
Allergeni	Assenti
Origine del riso	Italia
Tempo di cottura:	15 – 18 min.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila totale	< 150000 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 200 ufc/g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Energia	351 kcal/100 g
	1489 kj/100 g
Grassi	1,5 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g/100 g
Carboidrati	75,5 g/100g
di cui zuccheri	0,9 g/100 g
Fibre	1,8 g/100 g
Proteine	8,0 g/100 g
Sale	0,002 g/100 g